



Un restaurant McDonald's ouvre ses portes à Bonnelles

Bonnelles, 18 décembre 2020 - Le franchisé Xavier Gérard et son équipe accueillent tout le monde dans le nouveau restaurant de Bonnelles situé Route du Condroz 31 à partir de ce mardi 22 décembre. Avec 6 doubles bornes de commande et de nombreuses initiatives durables, le nouveau restaurant reflète la vision d'avenir de McDonald's. Les clients sont les bienvenus au double McDrive et dans le restaurant-même pour des commandes à emporter.

Xavier Gérard n'est pas à son premier coup d'essai, car en plus du restaurant de Bonnelles, il est également à la tête des restaurants McDonald's de Messancy, Marche-en-Famenne, Arlon-Sterpenich et Couvin. Les membres de la nouvelle équipe de 20 personnes, dont 4 managers, ont tous suivi ces dernières semaines des formations intensives et sont maintenant tout à fait prêts à recevoir les clients dans le nouveau McDonald's. Ces formations portent sur des compétences pratiques, telles que les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, mais une attention particulière est également accordée aux compétences transversales, telles que le travail en équipe et la ponctualité. En outre, des mesures sanitaires supplémentaires sont mises en place afin de protéger au maximum les équipiers et les clients. La création de cette équipe est avant tout une aventure humaine locale : toute l'équipe vient de la région et l'ensemble des formations se sont données dans le restaurant de Marche-en-Famenne.

Initiatives durables

Le restaurant de Bonnelles rassemble un grand nombre d'initiatives durables, dont :

- Le Green Truck développé spécialement pour McDonald's Belgique il y a plus de 10 ans ; il viendra collecter les déchets et les transporter en 6 flux de déchets différents. Le carton et le papier sont renvoyés au producteur de papier, où ils sont transformés en papier ou en carton recyclés, l'huile de friture usagée est quant à elle recyclée en biodiesel et les bouteilles en plastique et en PET sont transformées en nouveaux granulés de plastique.
- Une lutte active contre les déchets sauvages, car ils constituent un fléau pour le voisinage et l'environnement. Les employés nettoieront régulièrement les déchets autour du restaurant. L'équipe sensibilisera également ses clients à la nécessité de jeter leurs déchets à la poubelle, par exemple en communiquant à ce sujet au moyen d'autocollants collés sur les sacs de commande.
- Une borne de recharge pour les voitures et les vélos électriques
- L'utilisation de matériaux de construction durables : grâce à une bonne isolation et à un éclairage LED. Cet éclairage permet d'économiser 575 tonnes de CO₂/an pour l'ensemble des restaurants.
- Les panneaux solaires de ce restaurant permettent une économie d'énergie de 3 tonnes de CO₂ / an et sont complétés par une énergie 100% verte provenant de turbines éoliennes et hydrauliques ainsi que du soleil. Cela permet de réduire les émissions de CO₂ de quelque 95 tonnes par an, ce qui équivaut aux émissions de 30 voitures/an.



- Grâce à la mise en place de mesures d'économie d'énergie (chaudières à faible consommation, pompes à chaleur, chambres froides, etc.), McDonald's Belgique et tous ses restaurants économisent ensemble près de 1,5 million de kWh d'électricité chaque année. Cela équivaut à la consommation annuelle de près de 350 familles.
- Récupération de l'eau pour la chasse d'eau des toilettes et l'arrosage des espaces verts, ce qui signifie une économie annuelle de 1000 m³ d'eau potable par restaurant.
- Les urinoirs sans eau permettent d'économiser 4 litres par chasse, ce qui équivaut à 100 m³ d'eau potable par urinoir et par an, soit à peu près la consommation annuelle d'une famille moyenne.

Une nouvelle expérience sécurisée mais agréable et détendue

Le design frais et ludique du restaurant crée un look moderne et épuré. Le sol en arête de poisson en béton, le mur de carreaux blancs et les œuvres d'art créent un intérieur chaleureux. En outre, le restaurant dispose d'une aire de jeux « Play of the Future » où les enfants pourront jouer à leur guise dès que cela sera à nouveau possible. Dans une configuration normale, la salle de restaurant compte 189 places ; facilement modulable pour se conformer aux mesures COVID-19, elle a une capacité adaptée de 138 places, et 70 places en terrasse. Malheureusement, en raison des mesures de sécurité en vigueur dans le secteur de la restauration, les salles ne sont pas accessibles pour le moment. Les clients sont bienvenus au double McDrive avec menu numérique où deux clients peuvent passer leurs commandes en même temps et pour les repas à emporter pour lesquels 6 bornes de commande double face sont disponibles.

D'autres mesures strictes ont également été mises en place pour garantir la santé des équipes mais aussi des clients. Par exemple, le service "sans contact" est devenu la norme pour garantir la distance sociale et la sécurité des employés et des clients dans les restaurants. Tous les clients doivent aussi se désinfecter les mains en entrant dans le restaurant et on leur demande d'effectuer leur paiement sans contact ou de manière électronique. Les équipiers portent tous des masques et ceux qui servent directement les clients portent également des gants.

Compte tenu des mesures de sécurité actuelles, le restaurant ouvrira pour l'instant avec des heures d'ouverture modifiées. Les clients sont les bienvenus entre 10 et 22 heures.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Kristel Muls – McDonald's België – kristel.muls@be.mcd.com

Laure Miquel-Jean – TBWA Reputation – +32 477 31 71 61 – laure.miquel-jean@tbwa.be

Anneleen Coppens – TBWA Reputation – +32 497 05 08 81 – anneleen.coppens@tbwa.be